# MENU DÉGUSTÉ ET VINS SERVIS
## 3 février 2024

## Vin d'accueil

Cuvée Exceptionnelle Pelechacz, Millésime 2011,
Vignoble Sugar-Hill, Lac Brome, Québec

## Premier service

Bouchées pendant l'apéro :
Torchon de foie gras,
Ceviche de pétoncle
Fondue au Louis d'Or

## Deuxième service

Omble chevalier confit, émulsion aux herbes
et salade croquante

Côtes-du-Rhône Village Laudun 2022,
Blanc Pierre-Henri Morel

## Troisième service

Carré d'agneau, jus de viande corsé à l'ail et romarin,
pomme de terre Gabrielle, légumes rôtis

Côtes du Rhône Vidal Fleury

## Quatrième service salée et sucré

P'tit Blanchon frais au miel / mignardises

## Café, thé ou infusion

# INTRONISATIONS
## Au titre de chevalier de la Commanderie des Costes du Rhône
(maximum 3 intronisations)

Noble Seigneur : André Brochu
Serge Pouliot
Intronisées à Québec par :
François Gosselin, Consul

L'Ambassadeur des Premières Nations,
Kino Gros-Louis, Commandeur

Les Commandeurs,
Sylvie Grenier — Julie Montreuil
Michel Deblois — Lyne Pelletier

Les Officière et Officier :
Joan Delisle — Pascal Miche

Vins en dégustation commentée :

Parcelle Nord, AOP, Appellation Côtes du Vivarais 2020, Domaine de Cousignac,

Gigondas / Les Arnevels 2017,
Famille Quiot,

Châteauneuf-du-Pape 2020,
Domaine La Mereuille